



CHAMPAGNE
ROGER · CONSTANT
LEMAIRE

SELECT RÉSERVE

BLANC DE MEUNIER



Compagnon de tous les instants, le Select Réserve charme par son parfait équilibre et il séduit les amateurs de champagne structuré, racé et fruité. L'expression pure d'un grand terroir : la Vallée de la Marne.

Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage
Cuves thermoreglées en Inox.

Viellissement

Minimum 4 à 5 ans.

Dosage

Brut 4 à 6 g/l.

Assemblage

100% Meunier,
Blanc de Meuniers.

Oeil

Très clair et brillant.

Nez

Arômes de fruits blancs frais et d'agrumes, formant un parfum agréable.

Bouche

Fraicheur et minéralité, deux qualités liées à sa méthode de vinification, fruité en bouche.

Accord mets vins

Son subtil goût fruité fait de lui un champagne passe-partout, autant apprécié en apéritif qu'au moment du dessert.